REVUE
DE
VITICULTURE

TOME LXXVII

TRENTE-SEPTIÈME ANNÉE — [illegible]

[illegible]

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA
Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : P. MARSAIS
Ingénieur agronome,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Maitre de conférences de Viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXXVI

TRENTE-NEUVIÈME ANNÉE — 1932

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Vème

1932

BERLANDIERI × RIPARIA — TELEKI 8 B

39e Année. — Tome LXXVI. N° 1958 Paris, 7 Janvier 1932

REVUE DE VITICULTURE

SUR LE DOSAGE DE L'ACIDITE DES VINS

Je lis dans le n° 1956 de la Revue, du 24 décembre 1931, un article de MM. Henri Astruc et Paul Aubouy sur le dosage de l'acidité des vins. Les auteurs protestent contre les modifications qu'on se propose d'apporter aux méthodes de dosage de l'acidité totale. Leur principal argument est que l'emploi de l'eau de chaux et de la touche au papier de tournesol sensible aux lieu et place de la soude et de la phtaléine viendrait « chambarder » les « normes acquis ou déjà officiels » dont on se sert dans les laboratoires pour l'appréciation de la qualité des vins et pour la recherche des fraudes ainsi que « les nombreux travaux constituant une « bibliographie précieuse péniblement acquise au cours des trente dernières « années et davantage sur les produits de nos nouvelles vignes, bibliographie « d'où sont sortis les normes et indices aujourd'hui appliqués officiellement ».

En janvier 1930, nous avons publié, mon collaborateur M. Flanzy et moi, dans les Annales des Falsifications et des Fraudes, une étude étendue sur ce sujet. Nous y avons signalé les défauts de la méthode de dosage de l'acidité totale avec la soude et la phtaléine. Nous avons décrit une méthode nouvelle de dosage, rigoureusement scientifique, que nous avons prise comme méthode étalon, à laquelle les experts pourront toujours se rapporter avec sécurité. Nous lui avons comparé les diverses méthodes titrimétriques en usage et nous avons montré que le titrage à l'eau de chaux en s'aidant de touches sur papier de tournesol bleu sensible est la méthode qui s'en rapproche le plus, alors que la méthode à la soude et à la phtaléine est celle qui s'en éloigne le plus par excès.

Bien que nous ne soyons pas cités dans l'article de MM. Astruc et Aubouy, nous pensons que notre publication parue il y a deux ans nous autorise à rectifier leurs erreurs.

Nous avons la très ferme conviction que la vulgarisation de méthodes d'analyse fausses donne aux fraudeurs, en créant des incertitudes, des armes pour échapper aux sanctions édictées par les lois. Nous avons la conviction que l'introduction dans les laboratoires officiels ou non de ces méthodes fausses a le tort grave de donner aux fraudeurs des facilités sous le couvert d'un faux masque scientifique. Sacrifier la rigueur scientifique à la « simplicité », à la « commodité », à la « rapidité » du dosage, c'est, pour des laboratoires dignes de

ce nom et pour des experts, sacrifier la justice à des aisances professionnelles. Il est facile de montrer que les fraudeurs en sont les bénéficiaires.

Contrairement à l'opinion préconçue des auteurs précités, les règles indicatives de Gauthier et d'Halphen relatives à la somme alcool + acide et au rapport acide : alcool ont été basées sur des milliers d'analyses dans lesquelles l'acidité totale a été titrée au tournesol. Ce n'est qu'ultérieurement que, sur l'insistance d'un expert parisien, on a introduit dans le décret de 1907 l'emploi de la phtaléine comme méthode officielle concurremment avec la méthode au tournesol. De cette concurrence malheureuse sont nées les divergences de dosage à travers lesquelles trop de fraudeurs peuvent s'échapper. Puisque le titrage à la phtaléine donne une acidité plus élevée que le titrage au tournesol, les sommes et les rapports sont relevés d'autant dans les vins examinés, et c'est autant d'eau qu'on peut leur ajouter sans qu'ils tombent sous la condamnation de ces règles, lesquelles ont été établies, répétons-le, sur des titrages au tournesol.

Ces « petites divergences », comme les qualifient les auteurs précités, sont-elles si négligeables ? — Pour s'en convaincre, il suffit de prendre les chiffres qu'ils publient dans la *Revue* du 24 décembre, page 411 (et nous pourrions citer des divergences bien plus grandes) : ne prenons que les vins rouges ordinaires de 1931 puisque ces auteurs prétendent que les vins d'hybrides sont exceptionnels. Le dosage au tournesol étant le plus exact, les différences obtenues en plus avec la phtaléine représentent une augmentation d'acidité qui va de 6 à 11,5 pour cent. La somme alcool + acide et le rapport acide : alcool sont augmentés d'autant. Ce qui veut dire que sur dix vins, trois d'entre eux peuvent impunément être mouillés de plus de 10 pour cent grâce à la substitution de la phtaléine au tournesol, quatre peuvent l'être de 7 à 9 pour cent et trois peuvent l'être de 6 à 6,5 pour cent.

Mais si nous prenons les chiffres de MM. Astruc et Aubouy relatifs aux vins d'hybrides, nous trouvons que la substitution de la phtaléine au tournesol a augmenté indûment l'acidité de telle manière qu'elle introduit pour deux d'entre eux la possibilité d'être mouillés impunément de 10 pour cent, pour un autre de 12,3 pour cent, pour un autre de 13 pour cent, pour un autre de 14,8 pour cent, pour un autre enfin de 19 pour cent.

Peut-on dire que ces petites divergences sont négligeables ? Peut-on dire qu'il n'est pas urgent de réviser les méthodes officielles d'analyse des vins ? Peut-on dire que ce n'est pas donner — involontairement bien entendu — des facilités aux fraudeurs que de sacrifier la rigueur scientifique au profit d'une commodité ou d'une rapidité de dosage très problématiques ?

Dans une étude plus scientifique encore que celle que nous avons publiée il y a deux ans, nous montrons pourquoi les alcalis soude et potasse doivent être éliminés des dosages titrimétriques des vins, aussi bien que la phtaléine et d'autres indicateurs. Les *Annales agronomiques* vont la publier très prochainement. Contrairement à l'opinion de MM. Astruc et Aubouy, le dosage de l'acidité avec l'eau de chaux et le papier de tournesol bleu (1) sensible peut s'effectuer à une ou deux gouttes près. Il ne demande pas *deux minutes* de plus que

(1) Et non *rouge*, comme le disent ces auteurs.

le dosage à la soude et à la phtaléine. S'il n'a pas une rigueur *absolue*, on peut dans les cas litigieux le contrôler par notre méthode étalon qui est rigoureuse.

Nous avons conscience de travailler à donner à la justice des armes rigoureuses contre les fraudeurs sans même sacrifier beaucoup des « commodités » et des « rapidités » de dosage qu'on met trop aisément en relief sans en mesurer les funestes conséquences.

LUCIEN SÉMICHON.

A PROPOS DE L'EMPLOI DES MOUTS CONCENTRES

A M. l'abbé Dubaquié, directeur de la Station œnologique de Bordeaux

Monsieur,

On me communique, de Bordeaux, l'article que vous avez fait paraître dans la *Petite Gironde* à la date du 16 novembre dernier, article relatif à la visite de viticulteurs du Sud-Ouest dans notre région, et dans lequel vous traitez la question de la chaptalisation et de la concentration des moûts. C'est à ce sujet que je me permets de vous répondre.

Vous dites : que quelques viticulteurs du Sud-Ouest ont parcouru certaines régions vinicoles où le sucrage est autorisé, qu'ils en ont rapporté quelques impressions générales assez profondes, et quelques aperçus chimiques plutôt superficiels.

Que de quelques ! mais passons. Vous écrivez aussi « qu'ils ont remporté l'impression que les sucreurs ne renonceront pas au sucrage et ne peuvent s'en passer » (c'est bien la vérité), et vous ajoutez que « si c'était exact, il en découlerait une conclusion redoutable ». Car alors cette région qui ne peut se passer de sucre ne pourrait plus donner à sa récolte le nom de vin, puisque le vin est le produit de la fermentation alcoolique du jus de raisin frais ».

Bien entendu, si telle est la définition du vin, il est sous-entendu qu'il ne peut y avoir d'adjonction d'aucune sorte.

Voilà la Bourgogne enfermée dans un dilemme dont elle ne pourra sortir. En effet, elle prétend et elle prouve que le sucre lui est nécessaire et puisqu'elle chaptalise le produit qu'elle retire de sa récolte, ce n'est plus du vin qui est obtenu « magister dixit ! », donc elle n'a plus qu'à arracher ses vignes : C. Q. F. D. !

Toutes les régions où le sucrage est autorisé et a toujours été pratiqué depuis des temps immémoriaux, et ce, bien avant Chaptal, sont dans le même cas. Il ne restera plus que le Midi, et le Midi et demi pour les vins ordinaires, et le Bordelais pour les grands vins : voilà bien la solution de la crise que nous traversons, mais n'êtes-vous pas, Monsieur l'abbé, en la préconisant, quelque peu orfèvre ?

Et puis, méfions-nous des syllogismes en baralipton ou autres, on leur fait

bien dire pour les besoins de la cause tout ce qu'on veut. En voici un ejusdem farinae, vous satisfait-il ?

Tout ce qui est rare est cher,
du bon vin à bon marché est rare,
donc le bon vin à bon marché est cher !

Mais descendons, si vous le voulez bien, des hauteurs de la scholastique, et examinons d'un peu plus près ces questions.

Nous n'avons jamais dit, nous Bourguignons, que sans sucre nous ne pouvions faire du vin, mais bien que pour garder à nos vins de Bourgogne dans les années mauvaises ou médiocres, les caractères du vin de Bourgogne, nous étions obligés d'y adjoindre une certaine quantité de sucre, quantité variable suivant la qualité de la récolte, nulle dans les bonnes années, plus abondante dans les autres : mais sans dépasser toutefois le taux légal qui est comme vous le savez (loi du 4 août 1929) : 200 kg. à l'hectare, et 4 kg. 1/2 pour un hecto de moût.

Vous voyez que cette adjonction est bien modeste. Telle qu'elle est, elle nous suffit.

Il ne s'agit donc là, et vous en conviendrez, que d'une amélioration. Défendez-vous toutes les améliorations quand elles sont produites par l'adjonction d'une substance étrangère au raisin ?

Mais alors c'est la négation même de toutes les stations œnologiques. Et puis, en ajoutant du sucre, nous ne faisons qu'ajouter une certaine quantité d'un produit existant dans le raisin, mais qui est déficient certaines années : si nous corrigeons la fortune c'est d'une main légère, reconnaissez-le. Enfin, M. l'abbé, êtes-vous bien fondé, permettez-moi de vous le dire, à nous reprocher cette adjonction ? Vos arguments sentent un peu... sentent un peu... le soufre, dont vous usez et même abusez.

Le soufre se trouve-t-il naturellement dans vos moûts ? et croyez-vous que ses effets soient absolument inoffensifs, ce que nous pouvons au moins dire de notre sucre ?

Si l'acide sulfureux est nécessaire à vos vins blancs de grande race pour leur conserver ce moelleux et cette douceur qui en font le charme, et ne donne que de bons résultats quand cette opération est dirigée par des compétences comme la vôtre, il n'en est pas moins vrai que les Bordeaux blancs de petite qualité en abusent, et je tousse encore au souvenir de quelques-uns, qu'il m'a été donné de déguster.

Passez-nous la rhubarbe, nous vous passerons le séné, et ce pour le plus grand bien (j'allais dire du malade) du consommateur !

Vendre le vin tel que le bon Dieu l'a fait est un idéal, et vous le savez mieux que moi, Monsieur l'abbé, l'idéal n'est pas de ce monde.

Vous nous offrez en échange la concentration des moûts, examinons donc cette autre question.

« Vous dites : « Le bon droit de la concentration consiste en ce qu'elle conserve tous les éléments du jus de raisin. »

Tout de même, vous ne nierez pas qu'elle en change les proportions, sans cela

elle ne servirait à rien. Avez-vous bien le droit de dire que cette modification des divers éléments entre eux vous permet de garder encore votre définition du vin ? Il n'est plus tel que la nature l'a fait.

Quoi qu'il en soit de ces arguties, la concentration ne peut remplacer, pour nous Bourguignons, la chaptalisation pour deux raisons principales :

La première est qu'elle concentre tous les éléments constitutifs du moût, notamment l'acidité qui est chez nous d'autant plus élevée que l'année est plus médiocre. Ce danger n'est pas à craindre chez vous, où l'acidité fait souvent défaut, puisque vous avez demandé et obtenu le droit d'acidification.

Deuxièmement : parce que le moût concentré présente des caractères variables suivant les régions et les cépages qui l'ont produit, et que mis dans nos vins il leur ferait perdre leur caractère, et partant leurs appellations d'origine. Il nous est interdit de mélanger nos vins avec des vins d'autre provenance, peut-on admettre qu'il nous sera licite de le faire avec des concentrés de ces mêmes provenances ?

Quant à concentrer les moûts de nos grands vins, la chose est impossible, et si elle était faisable, nous en augmenterions comme il est dit l'acidité et c'est justement celle-là que nous voulons diminuer.

Vous dites encore « que le degré raisin deviendra sous peu moins cher que le degré sucre », mais même dans ce cas nous ne pourrions l'utiliser pour les raisons données ci-dessus.

Nous accepterions le *sucre de raisin* bien défini, car quelle qu'en soit la provenance, il est toujours semblable à lui-même, ce qui n'est pas le cas des moûts concentrés. Mais je n'aurai pas l'outrecuidance d'apprendre au professeur érudit que vous êtes (ce serait Grosjean voulant en remontrer à son curé) que ce sucre de raisin qui a toutes les qualités a au moins un défaut, c'est celui de ne pas exister à l'heure actuelle, au moins, dans des conditions normales et acceptables.

Les moûts concentrés ne résolvent donc pas la question chez nous. Qu'il n'en soit pas de même dans le Bordelais, nous en sommes d'accord, mais tout ceci prouve que le Bordelais n'est pas la Bourgogne, c'est ce que vous avez compris en renonçant au sucrage (peut-être pas sans arrière-pensée). Il résulte enfin de tout ceci qu'une réglementation qui vous donne satisfaction ne peut être imposée ainsi qu'aux autres régions qui sont dans le même cas que nous, et que faire une règle unique, c'est dresser un lit de Procustre, couper la tête ou les pieds à tout ce qui dépasse, et croyez-le, personne ne se trouve bien d'un tel traitement.

Heureux et trois fois heureux Bordelais, vous aviez le sucrage, vous avez la concentration et surtout vous avez le soleil ; vous avez renoncé au sucrage, il vous reste la concentration et le soleil, nous sommes encore les moins bien partagés avec le sucrage tout seul, ne soyez donc pas jaloux.

Faites votre Bordeaux, comme vous l'avez toujours fait, puisque votre méthode a fait la gloire de vos vins, mais laissez-nous faire notre Bourgogne suivant nos vieux usages, car ce sont ceux-ci qui ont établi notre réputation.

Et puis, croyez-vous, Monsieur l'abbé, qu'en disant au grand public que le

Bourgogne n'est que du jus de betterave, vous défendez bien la cause viticole ? Nous l'aurions belle de vous répondre que le Bordeaux n'est qu'une décoction d'allumettes, tout au plus bon pour une certaine catégorie de malades, et ne peut être qu'un succédané (plus agréable, je vous l'accorde) des eaux de Chasles, de Barrèges ou d'Urlage !

Ne pensez-vous pas que ce grand public qui, somme toute, a voix prépondérante, vous écoutera quand vous parlerez de la Bourgogne, et nous fera aussi à nous confiance quand nous parlerons du Bordeaux et nous mettra enfin d'accord l'un et l'autre en buvant des eaux minérales, du cidre et de la bière ?

Docteur Ozanon,
président de la Confédération des Associations viticoles de Bourgogne et de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la défense du vin de Bourgogne.

ACTUALITÉS

Un nouvel hybride porte-greffe de Berlandieri × Riparia. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble champenois (Emile Moreau). — Société des viticulteurs de France : programme de la session générale de 1932. — La distillation obligatoire. — Blocage et distillation (E. G.). — Une nouvelle pratique horticole (Sabattier). — Représentation aux cessations de paiements en Angleterre et en Ecosse. — Exportation au Maroc des vins de raisins secs.

Un nouvel hybride porte-greffe de Berlandieri × Riparia (*avec planche en couleur*). — Un des pépiniéristes de l'Autriche-Hongrie qui s'est le plus occupé de porte-greffe et d'hybridation, M. Teleki, de Vienne (Autriche), a créé de nombreux hybrides de Berlandieri et en a sélectionné et propagé quelques-uns dans l'Europe centrale. L'un d'eux, le *Berlandieri × Riparia Teleki* 8 *B*, a pris une certaine extension, à cause surtout de son parfait aoûtement dans les pépinières de l'Europe centrale, qualité qu'il doit surtout au Riparia dont les caractères sont assez indiqués par les dents des feuilles qui rappellent celles du Riparia. L'attention des pépiniéristes français a été appelée sur ce nouveau porte-greffe depuis trois ou quatre ans. Nous en donnons une planche en couleurs et les principaux caractères. Cette forme sera-t-elle supérieure aux hybrides de même origine, et, en dehors de sa qualité de parfait aoûtement, précieuse pour la Hongrie, l'Autriche et l'Allemagne, aura-t-il des propriétés de résistance à la Chlorose aussi élevées que les hybrides de même formation française (420 A, 33 E, etc.); les expériences actuellement en cours nous fixeront bientôt. Notons pour l'instant que les caractères assez marqués du Riparia sur les feuilles permettent d'émettre quelques doutes. Il constitue, paraît-il, un porte-greffe de valeur en Hongrie et en Autriche pour des terres non calcaires ou à teneur moyenne en carbonate de chaux.

Caractères du Berlandieri × Riparia Teleki 8 *B*. — Le Berlandieri × Riparia 8 B de Teleki, multiplié depuis plus de 25 ans à Villany, s'est signalé dès 1900 par sa végétation luxuriante et sa maturité extrêmement précoce des bois. Il est actuellement répandu dans presque tous les vignobles d'Europe et d'outre-mer. Il se distingue par sa grande vigueur végétative, une faculté d'enracinement de ses boutures remarquable et une réussite au greffage presque égale à celle du Riparia ou du 3309. La reprise au bouturage atteint 70 à 80 %. Son obtenteur l'estime supérieur, à ces divers points de vue, aux Berlandieri × Riparia d'autres origines.

Les jeunes rameaux sont verts, les nœuds colorés de rouge-violet, tomenteux.

la pointe des sarments est verte, les jeunes feuilles plus ou moins bronzées, la feuille adulte est extrêmement développée (jusqu'à 40 cm. de diamètre), vert foncé, à nervures vertes, à dents plus ou moins émoussées, à limbe ondulé, bullé, sinus pétiolaire assez fermé ; les pétioles sont verts et non pas teintés de rouge ou de rougeâtre comme le Teleki 5 A, autre Berlandieri × Riparia de Teleki qui a les jeunes rameaux rougeâtres ou rouge sombre.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les froids que nous signalions dans notre dernier communiqué ont persisté ; mais dans notre région, sauf quelques rares journées, le soleil a brillé et a été même chaud aux abris, ce qui a pu neutraliser les fâcheux effets des fortes gelées sur certains végétaux. Surtout sur les jeunes vignes taillées prématurément et déjà déchaussées ainsi que sur les oliviers taillés.

Si l'on pouvait régler les travaux du vignoble à sa guise, et qu'on n'ait pas à tenir compte des arrêts causés par les pluies ou les intempéries, ainsi que de l'emploi de la main-d'œuvre, il ne faudrait tailler court qu'après la période des grands froids, fin janvier. Ne découvrir les pieds des ceps qu'en février ou mars ; mais souvent, il faut exécuter les travaux lorsqu'on le peut et non lorsqu'on le veut.

Cette année, avec l'automne pluvieux que nous avons eu dans notre région, on a été souvent empêché de remuer la terre. Le personnel a été occupé comme l'on a pu, à des travaux qui se seraient exécutés qu'en janvier, février et mars.

On a taillé la vigne un peu prématurément. Un certain nombre d'oliviers ont été taillés aussi. Pourtant, tous les agriculteurs méridionaux savent que les arbres et arbustes des régions tempérées ne doivent être taillés qu'après les périodes de grands froids.

Nous ne serions pas étonnés de constater au printemps quelques accidents sur les oliviers taillés, et sur les très jeunes vignes taillées et déchaussées.

Les figuiers pourraient aussi avoir souffert de la basse température que nous avons subie.

Pourtant, nous ne pensons pas que les dégâts soient importants, parce que les gros froids se sont produits à une période de l'année où la sève des végétaux n'est pas en mouvement.

Les accidents auraient été bien plus nombreux si le froid était venu brusquement fin novembre ou au début de décembre ; alors que, à la faveur d'une température douce et d'un sol humide, tous les végétaux de notre région avaient conservé leur feuillage et que la sève continuait à circuler au ralenti.

Souhaitons que la période des grands froids soit passée et que nous n'ayons pas à enregistrer des températures trop basses dans le Midi en février et mars, au moment du départ de la végétation.

Les plantations des racinés ont été arrêtées avec raison. Les plants déjà mis en terre n'auront pas été éprouvés, si comme nous l'avons indiqué on les a fortement buttés jusqu'au collet, au moment de leur mise en place ; mais combien de viticulteurs ont laissé faire leurs ouvriers à leur guise.

Les pluies fréquentes ont tassé la terre meuble autour du plant non butté, ce qui a fait comme une cuvette. Les gelées auront probablement eu prise sur un certain nombre. Il faudra maintenant, lorsque la température et l'état du sol le permettront, exécuter rapidement les travaux pour l'emploi des fumiers et engrais, sauf les composés azotés qui ne doivent être mis en terre qu'à la veille du départ de la végétation.

A la cave où les soutirages doivent avoir été effectués, il faut surveiller les foudres et les cuves pour les maintenir pleins. La surveillance des foudres surtout doit être constante pour éviter les fuites causées par la rupture d'un cercle ou par un défaut du bois.

Si on veut bien conserver les foudres en cave, il faut passer tous les deux ou trois ans les cercles au goudron et le bois au vernis ou à la peinture. C'est une dépense qui se récupère facilement.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles tenus chaque semaine dans les villes de la région ont attiré pas mal de monde. Parmi ceux-là, beaucoup de petits viticulteurs qui ne pouvaient pas travailler leurs terres à cause des fortes gelées. Et aussi, pour recueillir les impressions causées par l'application du statut de la viticulture dont un nouveau décret a paru le 15 décembre.

Sur tous les marchés, on n'entend causer que du blocage, de la distillation, de leur application pratique, de leur efficacité. L'accord est loin d'être parfait. Les discussions sont souvent très animées. On entend toutes sortes de raisonnements dont certains ne sont pas très sensés. Beaucoup de petits propriétaires croient, ou ont l'air de croire, que les nouvelles mesures favoriseront le relèvement des cours des vins. Aussi refusent-ils de mettre leur vin en vente.

Le commerce fait bien quelques achats, mais il cherche des « affaires ». C'est-à-dire des vendeurs qui ont besoin d'argent ou ceux qui ont des cuves en vidange.

Il n'achète qu'au fur et à mesure des besoins, sachant que malgré l'application de la loi sur le statut de la viticulture il aura du vin à la propriété jusqu'à la prochaine récolte, en supposant même que la consommation s'accentue un peu.

La résistance de la propriété a fait tout de même remonter un peu les cours qui dépassent d'environ 5 fr. par hecto ceux des semaines précédentes. Nous répétons qu'à ces prix, le commerce fait peu d'achats. Est-ce parce qu'il établit en ce moment ses comptes de fin d'année et ses bilans ? C'est probable, comme cela se produit toujours à pareille époque.

Les retiraisons ne sont pas importantes non plus, puisque la location des wagons-réservoirs n'est pas à un taux très élevé.

Le prix de location des wagons-réservoirs est un indice de l'activité des retiraisons. En ce moment, on trouve des wagons-réservoirs à 1 fr. 25 et 1 fr. 50 l'hecto-voyage. Certains se paient 1 fr. 75. Lorsque les retiraisons sont actives, on paie 3, 4 et 5 francs.

Pourtant, à Paris qui est un grand centre de consommation, il s'est bu beaucoup de vin pendant les fêtes de fin d'année. Les stocks chez les négociants doivent avoir bien diminué. Il faudra bien alimenter de nouveau.

Les décrets parus, réglementant le blocage des vins et la livraison d'alcool de vin manquent de clarté, ce qui fait beaucoup parler à leur sujet. Il semblerait à première lecture que certains propriétaires viticulteurs verraient plus de 50 % de leur récolte bloquée. Ce sont ceux dont l'importance de la récolte dépasse 800 hectolitres et qui récoltent plus de 150 hectolitres à l'hectare.

De plus, on se demande si le pourcentage du blocage jouera sur les 400 premiers hectolitres ou si on fera l'abattement des 400 premiers hectos pour ceux qui récoltent au-dessus de cette quantité.

Le décret est aussi muet sur les obligations des propriétaires qui ont déjà vendu et livré la totalité de leur récolte. Beaucoup pensent qu'ils ne doivent rien.

Pour les livraisons d'alcool de vin, rien n'est précisé en ce qui concerne ceux qui ont fait des livraisons en 1929.

Si le vin bloqué reste en stock pour les années suivantes, que fera-t-on de ce vin, si l'on a plusieurs bonnes récoltes successives ? L'on aura décongestionné un peu une récolte pour encombrer les récoltes suivantes. Le blocage ne produira un bon effet que si une très faible récolte succède à une récolte abondante.

Le président de la Commission des boissons de la Chambre, qui ambitionne de monopoliser la défense du vin, alors qu'il n'a fait que de la politique socialiste, sent si bien les critiques violentes faites aux lois réglementant le statut de la viticulture qu'il croit utile, pour justifier le statut, de faire une série d'articles sur un journal politique qui lui est tout dévoué politiquement.

D'un autre côté, quelques viticulteurs, membres de la Commission interministérielle, plus pratiques et peut-être plus sincères, commentent à leur façon, qui est logique, les nouveaux décrets. A condition que l'administration soit de leur avis.

Un règlement d'administration publique clair et précis s'impose pour tranquilliser tout le monde et éviter les tracasseries d'agents trop zélés.

Nous continuons à constater que les pouvoirs publics, secondés par quelques politiciens avides de réclame personnelle, ont réussi à détourner l'attention des viticulteurs des lourdes charges que supporte notre boisson nationale et des entraves à sa circulation.

C'est de ce côté surtout qu'il aurait fallu porter nos efforts. Et aussi sur la propagande pour sa consommation en ne faisant produire que du bon vin naturel. — E. F.

Situation du vignoble champenois. — Les travaux de saison (émondage, buttage, arrachage de vieilles vignes, préparation des terrains à replanter, transport et épandage des fumiers et engrais, etc., etc...) se poursuivent normalement. En maints endroits, il a été trouvé, lors des défoncements, de très nombreuses larves de hannetons qui font craindre pour la saison prochaine des dégâts assez considérables dans les jeunes plantations.

Les 21 et 27 novembre 1931 ont eu lieu, en l'Hôtel de Ville d'Epernay, grâce à l'initiative de M. Paul Dépuiset, le sympathique Maire de la Cité sparnacienne, d'importantes réunions auxquelles ont pris part des délégués des principaux Groupements viticoles, industriels et commerciaux de la région champenoise.

Au cours de ces réunions, il a été décidé d'organiser en 1932 une Foire aux Vins de la Champagne délimitée, placée sous la présidence d'honneur de : M. le Préfet de la Marne ; MM. les Préfets de l'Aisne et de l'Aube ; M. le Maire de la Ville d'Epernay ; MM. les Présidents des Conseils Généraux de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube ; MM. les Présidents des Offices Départementaux d'intensification agricole de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube ; M. le Président de la Chambre de Commerce de Reims ; MM. les Présidents des Chambres d'Agriculture de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube ; M. le Président du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée ; M. le Président du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne ; M. le Président de l'Association Viticole Champenoise ; M. le Président du Syndicat Agricole et Viticole d'Epernay ; M. le Président de la Société d'Horticulture et de Viticulture d'Epernay.

L'organisation de cette manifestation a été confiée à l'Union Syndicale des Viticulteurs Champenois.

En même temps que la Foire aux Vins proprement dite, auront lieu des expositions : de matériel viticole, vinicole et industriel, de produits du commerce régional et de l'industrie locale, et d'arts libéraux.

Pour recevoir la correspondance et fournir tous renseignements relatifs à l'organisation de la Foire, le Comité a désigné :

1° Pour l'organisation générale, l'exposition des vins et les expositions de matériel viticole, vinicole et industriel : MM. Pierre Bonnet et Emile Moreau (Union Syndicale des Viticulteurs Champenois), 3, rue du Docteur-Verron, à Epernay ;

2° Pour tout ce qui concerne la propagande et la publicité, le Syndicat d'Initiative d'Epernay et de la Vallée de la Marne—Hôtel de Ville d'Epernay ;

3° Pour les expositions de produits du Commerce régional et de l'Industrie locale, et d'Arts libéraux : M. T. Heuguet, 16, rue de Châlons, à Epernay. — Emile Moreau.

Société des Viticulteurs de France. — Programme de la Session générale de 1932

Lundi 18 *janvier*

9 h. 30 précises, dans une salle de la Société Nationale d'Horticulture, 84, rue de Grenelle, 1er étage (Métro : rue du Bac).

Allocution du président ; rapport du secrétaire général et du trésorier ;

La loi sur la viticulture du 4 juillet 1931 ; les corrections nécessaires ; Rap-

port de M. Marsais, Ingénieur agronome, sous-directeur de la Station des Recherches viticoles de Paris.

Après-midi, 14 h. 30 :

1° Continuation de la discussion ci-dessus ;

2° Tarifs douaniers et accords commerciaux.

Rapport de M. Douarche, Directeur de l'Office international du vin.

Mardi 19 janvier

9 h. 30, au siège social de la Société, 19, rue Casimir-Périer :

1° La Viticulture en Indre-et-Loire. La situation des vignobles à grands vins. Rapport de M. Vavasseur, Conseiller régional, Président de la Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire ;

2° Etat actuel de la question des Hybrides producteurs, par M. Raval, Ingénieur civil des Mines ;

3° Vœux et questions diverses. Résultat des élections pour le renouvellement du Bureau et du Conseil de Direction.

La distillation obligatoire. — Après les décrets relatifs au blocage d'une partie de la récolte des vins de 1931 et à la réquisition des alcools, nous reproduisons l'arrêté du ministre du Budget qui règle la distillation obligatoire prévue par l'art. 10 de la loi du 4 juillet 1931 (amendement Mallarmé). Nous reviendrons bientôt sur ces graves questions, qui font l'objet de commentaires intéressants de la part des viticulteurs et des négociants.

Article premier. — Les viticulteurs visés à l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 sont tenus de distiller ou de faire distiller une quantité de vin correspondant à la production d'une quantité d'alcool égale à celle qui résulte de l'application du barème inclus dans ledit article et calculée d'après les déclarations de récolte de 1931 dans les conditions prévues par l'article 15 du décret du 1er août 1931.

Art. 2. — L'alcool devra être produit avant le 1er avril 1932 sous le contrôle des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses. Il ne peut provenir que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies épaisses et, en général, de tous les sous-produits du vin ; sa richesse alcoolique ne pourra être inférieure à 60 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades.

Lorsqu'il ne provient pas de la distillation de vin de la récolte personnelle du viticulteur, sa fabrication ne peut remonter à une date antérieure au 20 décembre 1931.

Art. 3. — L'alcool sera acquis par l'Etat.

Toutefois, l'administration pourra renoncer à l'achat, lorsqu'en raison des faibles quantités d'alcool à acheter dans une même région, l'enlèvement des produits entraînerait des frais élevés et présenterait des difficultés particulières.

Art. 4. — Les prix d'achat sont fixés ainsi qu'il suit, à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

1° Alcool rectifié bon goût, 250 fr.;

2° Flegmes titrant moins de 90 degrés, 230 francs ;

3° Flegmes titrant entre 81 et 90 degrés, 220 francs ;

4° Flegmes titrant entre 71 et 80 degrés, 210 francs ;

5° Flegmes titrant entre 60 et 70 degrés, 200 francs.

Ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur wagon gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour trente jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur quai d'un port désigné par l'acheteur dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour trente jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et de transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Art. 5. — Un bordereau sera établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons. Ce bordereau mentionnera :

1° Les nom et adresse du vendeur ;

2° S'il y a lieu, les nom et adresse des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ;

3° Le volume et le degré réels des spiritueux livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenu ;

4° Le numéro du compte en banque ou du compte courant postal à créditer de la valeur des alcools.

Un exemplaire du bordereau devra être immédiatement et directement transmis par le vendeur au chef du service des alcools, 8, boulevard Brune, à Paris. Le second exemplaire sera conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 6. — Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et figurant au bordereau et au titre de mouvement.

Les payements à chaque vendeur, d'après les quantités reconnues, seront effectués chaque quinzaine, par voie de virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux au nom du vendeur.

Art. 7. — Les vendeurs pourront être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par le service des alcools.

Dans ce cas, des acomptes s'élevant aux neuf dixièmes du prix d'achat des alcools stockés seront alloués aux producteurs dès achèvement de la fabrication ; il sera, en outre, attribué pour freinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 60 centimes par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Art. 8. — Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin, ou de l'alcool dont la fabrication ne remonte pas à une date antérieure au 20 décembre 1931.

Lorsque les intéressés justifieront que le vin mis en œuvre était propre à la consommation, l'opération sera considérée comme ne revêtant pas un caractère commercial.

Art. 9. — Le directeur général des contributions indirectes et le directeur des poudres (service des alcools) sont chargés de l'exécution du présent arrêté et régleront les questions de détail soulevées par son application.

Fait à Paris, le 24 décembre 1931 (*Officiel* du 25.)

Blocage et distillation. — Dans une lettre qu'il vient d'adresser à l'*Indépendant des Pyrénées-Orientales*, M. Henri Carcassonne, l'actif et distingué président du Syndicat des P.-O. de la C. G. V., qui a pris part aux travaux de la Commission interministérielle, a bien voulu faire connaître ce qu'il pense des décisions prises et des résultats pouvant être espérés de leur mise en application.

Voici l'opinion autorisée de M. Henri Carcassonne, pareillement intéressante pour les lecteurs de la *Revue de Viticulture* :

« Vous m'avez fait demander mon opinion sur les décisions qui ont été prises la semaine dernière à la Commission interministérielle de la Viticulture ; je me fais un plaisir de vous la donner.

« Les instructions que la C. G. V. avait données à ses délégués étaient assez larges ; c'est pourquoi ceux-ci devaient être d'autant plus circonspects que des critiques assez vives s'étaient élevées, même dans la C. G. V., au sujet des précédentes décisions de la Commission sur la question du blocage.

« La Commission réunie en septembre dernier n'avait pas des éléments suffisants pour décider le blocage, car les chiffres qui lui avaient été fournis n'indiquaient pas une surproduction dangereuse pour le marché ; elle aurait voulu faire un blocage provisoire, mais le directeur de l'Agriculture s'y était opposé en invoquant le texte même de la loi. D'autre part, en l'absence de renseignements précis sur la récolte 1931, le commerce, impressionné par la crise générale, n'achetait qu'au ralenti et les cours s'avilissaient tous les jours.

« Les décisions de la Commission avaient donc une importance très grande. Un chiffre tout d'abord dominait le débat ; selon que la récolte France, Algérie et stocks atteindrait ou n'atteindrait pas 75 millions d'hectos, la réquisition d'alcool ordonnée par la loi du 19 avril 1930 et suspendue par celle de décembre de la même année devait être reprise ou non.

« Or, nous apprenions bientôt que ce total atteignait 77 millions d'hectos. Nous étions dès lors fixés approximativement sur les données du problème. Pour écouler des ressources qu'on pouvait évaluer à 79 millions (en ajoutant deux millions d'importations étrangères au total de 77 millions), nous avions les emplois suivants :

« Consommation taxée et en franchise, en France	63 millions
« En Algérie	2 —
« Stocks en fin de campagne	4 —
« Exportation	1 —
« Total	70 millions

« La distillation ordonnée par la loi de 1930 pouvait enlever au marché environ 4 millions et l'application de l'article 10 de la dernière loi 1 million ; au total 5 millions.

« Il restait donc 2 millions d'hectos au moins d'excédents qui auraient pesé sur le marché pendant toute la campagne et qui auraient tenu les cours constamment avilis.

« On a bloqué 3 millions et l'on a bien fait, car le blocage à cette époque de l'année laissera forcément échapper quelques caves dont le vin est totalement retiré.

« Pour éviter cet inconvénient, la Commission a décidé de faire tous les ans un blocage préventif ou provisionnel qui immobilisera dans les caves des producteurs soumis au blocage le tiers de leur production. Dans le cas où la déclaration de récolte ferait apparaître une récolte déficitaire ou simplement suffisante pour les besoins du marché, ce tiers bloqué serait libéré.

« Les taux de blocage indiqués par le décret vont de 7 % pour la récolte comprise entre 400 et 1.000 hectos à 17 % lorsque la récolte dépasse 50.000 hectos.

« Ces taux seront majorés de 10 à 50 % selon que le rendement est compris entre 60 et 150 hectos à l'hectare, sans qu'elles puissent jamais dépasser 50 % de la récolte déclarée.

« Les mêmes taux *non majorés* ont été appliqués aux quantités de vins importées de l'étranger. Une discussion assez vive s'est élevée sur ces taux, que les délégués de la C. G. V. et de l'Algérie trouvaient trop bas, tandis que les délégués des ministères du Commerce et des Affaires étrangères les trouvaient excessifs.

« Ainsi se trouve réglée pour cette année la grosse question du blocage ; les gros propriétaires français et surtout algériens se trouveront gênés dans leurs opérations et ne manqueront pas de protester, mais les producteurs moyens l'approuveront, car la décision prise doit équilibrer le marché et donner aux cours un courant régulier d'achats qui n'existait pas depuis le début de la campagne.

« D'autres questions très importantes ont été traitées par la Commission interministérielle. D'abord celle des accords commerciaux, dont un rapport très documenté présenté par les délégués de la C. G. V. a fait le procès ; mais l'absence de M. Elbel, directeur des accords commerciaux, a enlevé à cette question beaucoup de son intérêt.

« M. Tardieu a essayé de justifier les pratiques des agents de son gouvernement, mais il n'y a réussi qu'imparfaitement et les critiques dirigées contre les illégalités des importations de vins italiens restent entières.

« M. Payra a posé (après M. Manaut qui a déposé une proposition de loi sur le même sujet) la question de l'importation abusive des vins de liqueur étrangers, notamment du Porto, et il a demandé au ministre de l'Agriculture d'arrêter cette importation par un contingentement.

« Je me suis associé à cette juste demande et je l'ai appuyée par une démarche faite avec M. Manaut auprès du ministre de l'Agriculture.

« Les décrets prévus par la loi du 4 juillet 1931 sur la composition des vins de la récolte 1931 ont aussi donné lieu à une assez longue discussion.

« Les degrés minima que devront posséder les vins pour pouvoir circuler ont été fixés à 9 degrés pour Alger et Constantine, à 10 degrés pour Oran, à 8 degrés pour les départements du Midi (sauf quelques exceptions) à 8 degrés également pour le Sud-Ouest et à 7 degrés pour les Charentes.

« Evidemment, cette mesure gênera quelques producteurs de basses plaines dont les vins ont des degrés inférieurs au minimum, mais il leur appartiendra de modifier leurs méthodes de culture et de laisser mûrir leurs raisins de manière à obtenir des produits plus complets.

« Telles sont les principales questions qui ont été traitées par la Commission interministérielle les 15 et 16 décembre.

« Les décisions peuvent avoir une grande influence sur le marché des vins et dans leur ensemble une influence favorable. — H. Carcassone, *président de la C. G. V. (Syndicat des P.-O.).* » — E. G.

Une nouvelle pratique horticole. — La pratique s'enrichit tous les jours de procédés nouveaux qui perfectionnent ceux d'autrefois, facilitent le travail et améliorent les résultats. Si nous remontons à un lustre en arrière, la pratique du greffage utilisait, pour favoriser la soudure et surtout pour soustraire les parties soudées à l'influence des agents extérieurs, des mastics dits « à greffer », d'un emploi difficile et dont la composition ne donnait pas toujours satisfaction. Les vieux praticiens se mettaient encore moins en frais, car, avec quelques chiffons et de la terre glaise, ils emmaillottaient les greffes, qui ressemblaient à des moignons nouvellement sectionnés et pansés.

Bien que l'industrie ait amélioré la composition des mastics à greffe et rendu leur emploi plus facile, il faut bien admettre que le masticage des greffes n'est que le complément de la ligature. Or, la ligature n'est pas une chose facile, et il faut la dextérité de certains ouvriers et surtout ouvrières pour faire ce travail vite et bien.

En conséquence, la valeur d'une greffe dépend beaucoup de la façon dont la ligature et l'enrobage ont été faits.

Il semblerait que le progrès ne pouvait, à ce double titre, se manifester que dans le savoir-faire du greffeur et de son aide. Quant à la pratique du greffage chez l'amateur, elle restait toujours, dans son esprit, une opération difficile et aléatoire, du ressort des maîtres ès-horticulture.

L'introduction récente sur le marché d'un ruban souple, extensible et imperméable, du nom de « Greftex », vient aplanir les difficultés du temps passé ; avec le Greftex, la ligature, le masticage ne forment plus qu'une seule opération, qui assure la réussite de toutes les greffes, même les plus difficiles à effectuer.

Le Greftex est une innovation qui va trouver son application dans toute la pratique horticole de la multiplication des végétaux par le greffage à l'air libre, sinon dans le sol. Du simple écussonnage du rosier jusqu'au greffage des plantes de serre, il assure au greffon un milieu favorable à sa reprise. Il permet de réussir toutes sortes de greffes, en raison de l'immunité qu'il donne au greffon, en le mettant à l'abri de l'action des agents extérieurs : pluie, chaleur, gelée, hâle, etc., qui souvent annihilent les greffes.

Dans la multiplication intensive de tous végétaux : rosiers, arbres fruitiers, et particulièrement de la vigne, le Greftex facilite le greffage et surtout la soudure. La vigne, en effet, n'est pas seulement écussonnée, mais le plus souvent greffée (greffe de Cadillac, greffe mayorquine, greffe sur table). Pour le greffage sur table, toutes les méthodes de greffage ordinaires sont employées : greffe anglaise, greffage en fente simple, en fente à cheval et en fente évidée. Pour toutes ces méthodes, le Greftex est très pratique.

Pour l'attachement de la ligature, il y a deux opinions : l'une prétend que

l'on doit laisser un espace entre chaque tour du matériel de la ligature de n'importe quelle espèce, l'autre maintient que l'on doit couvrir entièrement toute la surface, pour éviter ainsi l'humidité toujours nuisible. De plus, jusqu'à présent, aucun moyen parfait de ligaturer les greffes de vignes n'avait été trouvé. On a préconisé un bouchon de liège fendu au milieu pour entourer la greffe ; des bouchons perforés ont été également employés ; les lamelles de plomb n'ont pas donné de meilleurs résultats. Les tissus n'aiment pas être emprisonnés par une ligature trop serrée ou trop compacte. La ficelle coupe si elle n'est pas supprimée à temps ; le fil de plomb a la propriété de se détériorer, il se rompt lorsque la greffe a grossi, de plus son prix est trop élevé. Le lien le plus employé est le raphia, mais sa durée n'est pas assez longue. On peut l'augmenter en le trempant quelques heures dans un bain de sulfate de cuivre, mais il faut toujours se garder de l'étranglement par un lien trop bien conservé.

Le Greftex élimine tous ces inconvénients. C'est un ruban souple, léger et imperméable. Par son enroulement en spirales plus ou moins accentuées ou espacées, il permet soit de couvrir entièrement la surface de greffe, soit de laisser à volonté des espaces à l'air libre. Au fur et à mesure de son application, il adhère et ferme les plaies de la greffe. Extensible, il n'entrave pas le développement du sujet et du greffon et n'exige de ce fait aucune surveillance, comme le nécessitent les ligatures que nous citions plus haut. Enfin, d'une durée limitée, il se désagrège de lui-même, mettant ainsi la greffe reprise au contact de l'air et évitant tout risque d'étranglement.

En somme le Greftex est d'un emploi pratique, car il remplace la ligature et le mastic ; il est d'un emploi avantageux, car il économise du temps et de la main-d'œuvre ; dès que les horticulteurs, les pépiniéristes, les viticulteurs, les planteurs l'auront essayé, le Greftex sera adopté non seulement par les praticiens, mais encore par tous les amateurs. — SABATTIER, *Ingénieur horticole*.

Représentation aux cessations de paiements en Angleterre et en Ecosse. — L'Association Nationale d'Expansion Economique vient d'organiser un service de représentation aux cessations de paiement pour l'Angleterre et l'Ecosse.

Ce service est analogue à celui qui a été créé pour l'Allemagne il y a quelques mois, et dont le succès a prouvé l'utilité.

Dans des conditions particulièrement avantageuses, le nouveau service créé par l'A. N. d'E. E. assurera la présence aux réunions de créanciers d'un représentant qualifié des maisons françaises, enverra à celles-ci un rapport détaillé sur chaque affaire, donnera un avis motivé sur les propositions de règlement et assurera la production aux faillites s'il y a lieu.

Chaque créancier garde son entière liberté d'action.

L'utilité de cet organisme, destiné à éclairer les créanciers français et à *concerter* leur action, est indiscutable à l'heure actuelle.

Pour tous renseignements complémentaires, écrire au Directeur de l'Association Nationale d'Expansion Economique, 23, avenue de Messine, à Paris.

Exportation au Maroc des vins de raisins secs. — On mande du Maroc que, dans les hôtels de second ordre du Maroc oriental, il serait servi aux voyageurs des vins de raisins secs.

Or, d'après l'enquête qui a été entreprise à ce sujet, il n'a pas été découvert de boissons provenant en totalité ou en partie de raisins secs.

D'ailleurs, la réglementation marocaine réserve la dénomination de « vin » aux produits de la fermentation de raisins frais, ce qui exclut la vente, sous ladite dénomination, des boissons de raisins secs.

Ces dernières, d'autre part, comprises, au point de vue fiscal, dans la catégorie des « dilutions alcooliques », se trouvent, de ce fait, assujetties à des droits relativement élevés et revêtent un caractère prohibitif.

Dans ces conditions, la présence de vin de raisins secs dans les centres de notre protectorat marocain ne pourrait être que le résultat d'une importation frauduleuse qui aurait pu échapper à l'attention des services des douanes et de la répression des fraudes.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs ; 9°, 140 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 à 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 650 à 700 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. 30 à 10 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 6 fr. 20 à 6 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (3 janvier 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Montagne, de 10 fr. à 11 fr. » ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 715 fr. à 725 fr. ; trois-six de marc 86°, de 650 à 655 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 640 à 650 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (4 janvier). — Vins rouges, 8 à 11°, de 75 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à 725 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 630 à 640 fr. Esprit de marc à 86°, 640 à 650 fr.

Béziers (3 janvier). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (2 janvier). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (31 décembre). — Vins de 9 fr. » à 10 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (2 janvier). — De 9 fr. » à 10 fr. » le degré.

Narbonne (31 décembre). — Vins rouges, 9 à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 240 à 280 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 120 à 160 fr. ; B.-Rhin, 70 à 90 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de 1.200 à 1.500 fr. : Kirsch, de 1.400 à 2.000 fr. ; Mirabelle, de 1.600 à 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 157 fr. à » fr. »; orges, 72 fr à 75 fr.; escourgeons, 78 fr. à 87 fr.; maïs, 69 fr. » à 75 fr. »; seigle, 90 fr. » à 94 fr. »; sarrasin, 83 fr. à 88 fr.; avoines, 86 fr. à 98 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 64 fr. 67 à » fr. ». Buenos-Ayres, 32 fr. 64 à 32 fr. 91. Chicago, 51 fr. 13 à » fr. ». — Sons, 55 fr. à 64 fr. — Recoupettes, de 43 à 48 fr.; remoulages, de 62 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 100 fr.; sterling, 55 à 72 fr.; Rosa, 115 à 120 fr.; Nouvelle du Midi, 200 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 125 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 490 fr.; Féveroles, de 75 à 80 fr.; luzerne, de 475 à 710 fr.; sainfoin, 215 à 230 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 217 fr. » à 217 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 50 à 18 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 40. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de » à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 475 fr. — Citrons, 280 à 400 fr. — Mandarines d'Algérie, 200 à 310 fr. — Oranges d'Algérie, 225 à 310 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1 400 fr. — Raisin du Midi, 1.250 à 1.650 fr. — Figues sèches d'Algérie, 200 à 400 fr. — Tomates d'Algérie, 240 à 320 fr. — Noix, 300 à 500 fr. — Marrons français, de 200 à 300 fr. — Haricots verts d'Algérie, 600 à 1.000 fr. — Haricots sec, 150 à 360 fr. — Choux-fleurs, de 220 à 400 fr. le cent. — Endives françaises, 150 à 350 fr. — Laitues du Midi, 100 à 175 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE